



Appellation : Alsace Grand Cru

Nom du vin : Riesling Brand

Type du vin : Vin blanc sec et fruité

Nature du sol : Argilo marno gréseux

Cépage : Riesling

Age des vignes : 30 ans

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle après le début novembre

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente (2 mois) sous contrôle de température 20°C. Elevage sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteille après 9 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune, or, soutenue à reflets verts. Nez d'agrumes (pamplemousse rose) et florale. Palais à l'attaque franche, vin charpenté, arômes d'agrumes citron et pamplemousse rose, légère minéralité. Vin gras.

Accords mets-vin : Poisson en sauce, homard, fromages frais et épicés (chèvre), volailles en sauce.